

Cod: 9067003012017

Tritacarne con gruppo totalmente estraibile, bocca inserimento carne Ø 52 mm e corpo in alluminio lucidato trifase gruppo macinazione ghisa Ø 220 mm



Descrizione

Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP. . Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - bocca ingresso carne Ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori Ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia. Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare Ø 15mm / 20mm / 30mm.

Dimensioni

--	--

Diametro Bocca	220 mm
Diametro bocca d'entrata	52 mm
Dimensioni esterne	450x290x520 mm
Dimensioni imballo	540x300x480 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso	25 kg
Potenza Elettrica	1.1 kW
Produzione Kg/h	300 Kg/h
Voltaggio	400 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	sistema enterprise con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
--------------	--